Casa Editrice
specializzata nel settore
Agroalimentare e Sanitario

SCARICABILE DA:
http://www.pubblicitaitalia.com/stampa_articolo.php?testata=1&y=2013&nr=2&id=12181

Eurocarni nr. 2, 2013

Rubrica: **Storia e cultura**

Articolo di **Focacci A., Ferri M.,**

(Articolo di pagina 134)

Il coypu o nutria da carne e da pelliccia

L'interessante articolo pubblicato sul numero 5/2012 di questa rivista, dal titolo "Carni lecite e proibite" a cura di John B. Dancer, antropologo, ha presentato tutta una serie di carni consumate dall'uomo in condizioni, epoche e ambienti diversi. Ma c'è un ulteriore tipo di carne, di consumo più o meno largo in non pochi Paesi, che in Italia trova notevoli limitazioni al suo utilizzo, causa un approccio limitativo alle normative igienico-sanitarie e una sostanziale carenza di informazioni a riguardo. Parliamo della carne del coypu (Myocastor coypus), un animale da decenni noto in Italia (e in Germania) come nutria (parola erroneamente adottata dallo spagnolo, che con questo termine in realtà indica la lontra), anche se da noi, per la verità, viene merceologicamente indicata come castorino, nel palese tentativo di qualificarne le caratteristiche suscitando analogie, per la verità non peregrine, con una specie più "nobile" (il castoro) e anticipando un'operazione adottata più recentemente, per gli stessi scopi, anche in Nord America. Il coypu o nutria è un mammifero roditore originario del Sud America, di medie dimensioni, con una lunghezza della testa e del corpo tra i 430 e i 635 mm, lunghezza della coda tra i 255 e i 425 mm, del piede tra i 120 e i 150 mm, delle orecchie tra i 25 e i 30 mm, e un peso che negli adulti varia tra i 5 e i 10 kg, raggiungendo talvolta anche 17 kg. Il cranio è robusto, con un processo para-occipitale allungato e curvato anteriormente. Gli incisivi sono larghi e robusti, con lo smalto color arancione brillante. I denti masticatori hanno una corona alta e radici parziali. Sono progressivamente più piccoli e convergenti anteriormente. La sua mandibola è crestata e notevolmente deviata verso l'esterno.
Il corpo è tozzo e robusto. La pelliccia è composta da lunghi peli rigidi color bruno-giallastro o bruno-rossastro, che nascondono quasi completamente un sottopelliccia grigio scuro, soffice, denso, vellutato e idrorepellente nella stagione invernale, motivo principale, all'origine, del suo allevamento, diffuso in molti paesi del mondo, per commercializzare e lavorare il celebre castorino, un succedaneo dell'oramai introvabile castoro.
Il mento è ricoperto di peli biancastri. La testa si presenta larga e di forma triangolare, con occhi, orecchie e narici situate nella sua parte superiore, in modo da permettere al coypu di nuotare sorvegliando l'ambiente circostante e gli eventuali predatori. Ma la situazione, sott'acqua e di notte, viene tenuta sotto controllo anche con le lunghe vibrisse presenti sul muso.
Gli arti ben rappresentano l'adattamento di questo animale alla vita semiacquatica dato che i posteriori sono più lunghi degli anteriori ed hanno una zampa a 5 dita, di cui 4 palmate, connesse da una membrana cutanea. Le zampe anteriori presentano 4 dita lunghe, flessibili, non palmate e con un pollice rudimentale. Gli artigli sono affilati e robusti.
Una secrezione oleosa, utilizzata per lubrificare il pelo e probabilmente anche per marcare il territorio, viene emessa da alcune ghiandole poste sui lati del muso nella zona dove sorgono le vibrisse e intorno alla regione anale. La coda è più corta della lunghezza testa-corpo, è ricoperta finemente di peli ed è di forma conica. Le femmine hanno 4-5 paia di mammelle in posizione toracica, situate molto in alto sui lati del corpo, per agevolare l'allattamento dei piccoli anche durante il nuoto.
Il coypu è quindi una specie semiacquatica, a comportamento diurno, che diventa facilmente crepuscolare e notturna in ambienti con forte disturbo. Vive in paludi, acquitrini, rive dei laghi e corsi d'acqua a lento scorrimento. Sebbene preferisca l'acqua dolce, può adattarsi anche alle paludi salmastre e salate. Sa costruire ricoveri e piattaforme con rami e fronde, ma sa ricorrere anche alle tane di altri animali (in Italia quelle di tasso, volpe) che modifica per le sue esigenze. Più spesso, nel nostro Paese, scava semplici tunnel o tane complesse ricche di camere e uscite secondarie, estese anche oltre 15 metri, con l'entrata principale localizzata a pelo d'acqua.
La maggior parte del suo tempo lo passa a nuotare e a brucare le piante acquatiche e può rimanere in immersione anche per più di 10 minuti spingendosi in avanti con colpi alternati dei piedi posteriori palmati. In caso di necessità sa utilizzare anche la vegetazione delle rive e per ricercare le erbe, le scorze, le radici e i rizomi più adatti alle sue esigenze esplora il terreno tracciando caratteristici sentieri che possono spingersi fino a 500 metri dai rifugi o dalle rive, anche molto addentro alle coltivazioni agricole (erba medica, soia, girasole, mais, barbabietole…) che possono costituire un ottimo pascolo. I coypu vivono in piccoli gruppi formati da diverse femmine imparentate tra loro, ma la presenza di molti individui in condizioni ambientali favorevoli può dare l'impressione di formare grandi colonie. Elevate densità di popolazione possono ridurre drasticamente la

presenza di piante acquatiche, favorendo la formazione di acque aperte.

Italia, dall'allevamento alla diffusione in natura
Originario, come già accennato, delle zone subtropicali dell'America meridionale, il coypu fu introdotto in diversi Paesi, a cominciare dagli Stati Uniti, sin dai primi del Novecento, con lo scopo di incrementarne l'allevamento per l'industria della pelliccia. In Italia è presente da più di settant'anni ed è considerato una specie selvatica alloctona, particolarmente invasiva e impattante sulla biodiversità, sulle difese idrauliche e sulle coltivazioni. Questi aspetti negativi sono emersi solo negli ultimi 20-30 anni perché negli anni '40 i castorini erano considerati adatti a realizzare micro-allevamenti alternativi a duplice attitudine, per pelliccia e carne, diffusi in molte aree come integrazione del reddito delle famiglie rurali (vendita di pelli fresche e carne per l'autoconsumo) man mano che aumentava la richiesta delle loro pellicce, considerate assai pregiate. Se il primo allevamento pare risalire al 1921, in provincia di Alessandria, sembra che la massima espansione di questa attività sia collocabile agli anni '50-'60, senza mai superare la piccola, anzi piccolissima, dimensione, a conduzione familiare, con micro-allevamenti sparsi in quasi tutte le nostre regioni, anche in aree non propriamente a vocazione umida, dato che l'allevamento era basato su piccole stalli in muratura.
Fu costituita persino un'Associazione Nazionale Allevatori Castorini che però ebbe vita breve perché gli anni '70 furono caratterizzati dal rapido e irreversibile crollo del valore di questo tipo di pelliccia, con conseguente rapida chiusura a catena degli allevamenti. Non essendo mai entrata nell'uso comune la carne, il blocco del commercio delle pellicce fresche causò semplicemente l'abbandono in natura degli animali superstiti, con pesanti conseguenze sull'ambiente, sulle comunità faunistiche, sulle protezioni idrauliche e le coltivazioni agricole.
Nel nostro Paese, al momento, le nutrie risultano ben presenti soprattutto nella Pianura Padana, ma sono sparse in quasi tutte le regioni, ovunque vi siano zone umide preferibilmente planiziali, con fiumi a lento corso, laghi, stagni, paludi e acquitrini. Le popolazioni di coypu introdotte in aree diverse da quelle di origine, senza la presenza dei predatori naturali (puma, giaguaro, alligatore, anaconda…), sono considerate ovunque una vera piaga, poiché le loro tane danneggiano dighe, scarpate arginature e sistemi di irrigazione, mentre la loro attività di pascolo può dirottarsi facilmente sulle coltivazioni dei campi rivieraschi.
Per questo motivo, già da qualche tempo si sono attivati un po' in tutte le aree di diffusione piani di abbattimento per centinaia di migliaia di capi all'anno, in un tentativo di eradicazione che per la verità ha avuto successo nel solo Regno Unito, dove la popolazione era fortunatamente ancora piuttosto isolata (ma si dice che una piccola colonia sia riapparsa recentemente vicino a Norfolk). Del resto è noto che la Commissione europea ha annunciato la volontà di arrivare a una legislazione comunitaria sulla gestione delle specie aliene.

Leggi nazionali e gestione della specie
Nel nostro Paese la nutria Myocastor coypu, per effetto dell'art. 2 della Legge n. 157/1992, rientra sicuramente fra le specie che "fanno parte della fauna selvatica oggetto della tutela della … legge", dato che in via generale è una delle tante "specie di mammiferi e di uccelli dei quali esistono popolazioni viventi stabilmente o temporaneamente in stato di naturale libertà nel territorio nazionale" sulle quali si estende la tutela. Non è specie cacciabile, dato che non è compresa nell'elenco di cui all'articolo 18 della stessa legge; ne consegue che la specie può essere solo oggetto di piani di controllo ai sensi dell'art. 19 "… per la tutela del suolo, …, per la tutela delle produzioni zoo-agro-forestali… anche nelle zone vietate alla caccia". Tali Piani di controllo sono progettati e gestiti da regioni, province e parchi rispettando i principi di selettività di intervento ed avendo acquisito il parere dell'ISPRA (ex INFS); in genere consistono in attività dirette di abbattimento con fucile/carabina, oppure in catture con apposite gabbie e successiva soppressione, col concorso di tecnici, agenti di vigilanza e una fitta rete di volontari (cacciatori e agricoltori) più o meno formati a seconda delle realtà locali.
Per la verità da più parti si osserva che la pur notevole quantità di capi annualmente tolta dall'ambiente — a volte decine/centinaia di migliaia di capi per ogni regione — risulta frammentata fra tante attività locali, di fatto incoordinate fra le varie province e regioni, gestite secondo metodi e consuntivi difficilmente confrontabili e, soprattutto, difficilmente valutabili per prospettare scenari generali più rassicuranti relativamente sia agli abbattimenti che all'entità dei danni. Il problema della gestione della specie è stato affrontato anche in sede parlamentare e si è ritenuto di proporre che "…in sede governativa si provveda all'adozione di efficaci iniziative finalizzate ad un piano di gestione complessivo a livello nazionale della problematica in questione, che abbia ad oggetto il contenimento sistematico, soprattutto nelle aree a vocazione agricola, della diffusione del roditore".

Il Convegno internazionale sulla nutria (Pavia, 18/06/2011)
In un'area cruciale come la Valpadana, a Pavia, il 18 giugno 2011, si è tenuto il primo Convegno internazionale sulla nutria. Nell'occasione è stata messa in risalto l'importanza di interventi sinergici tra ente pubblico, associazioni di categoria e mondo scientifico al fine di ricercare un modello tecnico operativo comune, per la prevenzione e ugualmente valido per il contenimento dei danni e della specie. Da evidenziare una proposta per riclassificare la specie "nutria" tra quelle cacciabili, nella speranza che il prelievo durante la stagione venatoria possa aiutare a diminuire i contingenti oggetto dei piani di controllo, aggiungendosi a questi. Vi sono stati poi interventi di relatori nazionali e stranieri sulle diverse tipologie adottate per la lotta a questi roditori, con riferimento alle esperienze in diversi Paesi americani ed europei (Germania, Francia, Repubblica Ceca, Slovacchia), dove però è presente un interesse parallelo di allevamento e di produzione di reddito.
Durante il convegno, è stata prospettata la possibilità del consumo delle carni di nutria/coypu in quanto "selvaggina selvatica piccola". In particolare, una relazione (Gelmini e Ferri, IZSD e AUSL di Modena, Aspetti ecopatologici della nutria e della possibilità di destinazione al consumo delle relative carni), divisa in due parti,

ha trattato in maniera approfondita prima gli aspetti sanitari e le patologie che possono colpire questi animali, sulla base non solo di controlli ed esami eseguiti presso l'Istituto Zooprofilattico di Modena, ma anche di un'ampia disamina della bibliografia nazionale e internazionale esistente in proposito; le varie patologie, peraltro non molto diffuse, non rappresenterebbero un particolare pericolo per la salute umana, a patto che le carni vengano trattate igienicamente e sottoposte al controllo sanitario, come evidenziato dalla seconda parte della relazione, che descrive le situazioni presenti in diversi Paesi sia americani che europei.
Nei casi presi in esame la carne di nutria sia cacciata che allevata viene consumata regolarmente tenendo conto delle varie normative sanitarie locali e ricorrendo anche alla produzione di conserve. In Italia le possibilità attuative per il consumo di queste carni dovrebbero tenere conto prima di tutto dell'accettazione sociale della specie da parte dei consumatori e poi delle normative europee sugli alimenti, tra le quali soprattutto il Reg. CE n. 853/2004, che tratta anche il tema della vigilanza e ispezione della selvaggina sia cacciata che allevata, senza tralasciare gli Accordi n. 2470 e 2477 del 2007 tra Stato, Regioni e Province autonome.
A tale assetto possono facilmente conformarsi i Piani di controllo che attualmente sono finalizzati alla distruzione dei capi abbattuti e dovrebbero solo essere integrati con una istruzione o aggiornamento degli addetti, il conferimento in celle frigorifere per il sollecito raffreddamento (celle di raccolta della selvaggina cacciata), o il sollecito diretto conferimento a uno stabilimento riconosciuto per la lavorazione della selvaggina piccola cacciata e la sua commercializzazione.
L'autoconsumo o la cessione diretta al consumatore finale sarebbero invece possibili con l'inserimento della specie fra quelle cacciabili. Si potrebbe così destinare all'utilizzo alimentare una specie per la quale ora, paradossalmente, si attuano solo spese ingenti di soppressione e smaltimento, ovviamente valutando la reale accettazione sociale di queste carni e le potenzialità di alcune nicchie di consumatori che verosimilmente già le conoscono e le apprezzano (stranieri residenti), o sono interessate alle carni alternative, in particolare la selvaggina cacciata. Il consumatore avrebbe così a disposizione un nuovo tipo di carne di buona qualità, facilmente reperibile sul mercato, a costi che certo non raggiungerebbero cifre elevate.

Pellicce e carne di castorino
Negli Stati Uniti l'allevamento e il trappolaggio delle nutrie rinselvatichite (soprattutto in Louisiana) costituì all'inizio un grande business. Note attrici del cinema come Greta Garbo promovevano l'uso di mantelli e cappelli di castorino, le attività e gli affari prosperarono fino a raggiungere il picco nel 1977, con più di 2 milioni di pelli vendute. All'improvviso però, e rapidamente, le vendite iniziarono a calare, trappers e addetti alla filiera videro diminuire di colpo i profitti, gli allevamenti furono dismessi, gli animali vennero abbandonati e andarono ad aggiungersi in maniera incontrollata a quelli già free range. Tutti questi roditori, cibandosi soprattutto di cannuccia palustre — il principale alimento in quel contesto — causarono una progressiva erosione delle paludi costiere, con perdita di migliaia di ettari di habitat. Un vero disastro a danno della biodiversità e della difesa del suolo.
Da allora lo stato della Louisiana cerca di potenziare le attività di controllo della specie riprospettando il consumo delle carni degli animali abbattuti e cercando di trasferire sulla popolazione urbanizzata le consuetudini alimentari che erano di nicchia in alcune frange di popolazione rurale a suo tempo coinvolta nel trappolaggio e/o nel suo allevamento. Del resto, nell'area sudamericana d'origine di questi animali (soprattutto Argentina e Cile), l'uso alimentare è stato ed è ancora piuttosto comune. Anche in Europa è possibile cogliere situazioni simili. In Francia la specie è cacciabile ed è allevata a scopo di pellicceria; localmente si praticano sia il consumo di carni fresche che la trasformazione in conserve del ragondin. Parimenti in Germania si consumano carni fresche di nutria sia allevata che cacciata.

La carne di castorino in Italia dagli anni '50
Negli anni '50 l'Associazione Nazionale Allevatori Castorini aveva fatto forti pressioni sull'Autorità sanitaria per ottenere l'autorizzazione a utilizzare, oltre alle pellicce, anche la carne di questi animali. In merito, l'allora Alto Commissariato per l'Igiene e la Sanità Pubblica presso il Ministero degli Interni (il Ministero della Sanità non era ancora stato istituito) sollevò forti obiezioni tanto da emanare la Circolare n. 61 del 20 gennaio 1957, prospettando i pericoli rappresentati dalla trichinosi, che si riteneva colpisse massicciamente i castorini, ed esprimendo quindi parere negativo per il consumo. Ma la situazione fu rovesciata da adeguati accertamenti che evidenziarono semmai la possibilità per i castorini di essere colpiti da forme infettive quali la salmonellosi e la leptospirosi. Quindi, con due successive Circolari, la n. 17 del 20 gennaio 1959 e la n. 144 del dicembre 1959, lo stesso Alto Commissariato liberalizzò l'utilizzo delle carni di castorino, a patto che le stesse fossero sottoposte a vigilanza veterinaria, messe in vendita ad animale intero e individuate con apposito bollino a cura dell'allevatore. Fu in quel periodo che molti ristoranti aggiunsero ai loro menù piatti a base di carni di castorino.
Oggi la moda delle pellicce di castorino è passata, gli allevamenti sono stati dismessi e quella filiera si è arrestata da tempo, ma per le due circolari del 1959 non risulta alcun dispositivo di abrogazione, quindi sono da ritenere ancora applicabili. Comunque questa specie, per il fatto che vive allo stato di natura anche se alloctona, rientra a pieno titolo fra le diverse categorie di selvaggina previste dal Reg. 853/2004 allegato I, laddove come "selvaggina selvatica piccola", indifferentemente "lepri, conigli e roditori" sono assimilati ai "lagomorfi".

In cucina
Definita come la più delicata e tenera fra le carni di 10 specie di grossi roditori selvatici consigliati per i micro-allevamenti familiari nei paesi in via di sviluppo, la carne di castorino è ritenuta adatta per le preparazioni più svariate, analogamente alla carne di tacchino o di coniglio, alle quali viene spesso assimilata. In molte località del Nord e del Sud America le nutrie finiscono normalmente in cucina, anche in quelle dei ristoranti, dove vengono servite con il nome di swamp rabbit, cioè "coniglio di palude". In Argentina la nutria è un piatto

abituale nelle case rurali mentre in Louisiana e zone vicine, dove pure l'invasione delle nutrie è pressante, non è poi così difficile trovare nei menù il nutria chili o la nutria smoked (affumicata), e ancora piatti come crock-pot nutria, nutria sausage, stuffed nutria hindquarters, ecc…
In Italia la carne dei castorini era utilizzata soprattutto secondo una particolare ricetta: «Si toglie la pelle della nutria, poi la si disossa e la carne viene tagliata a spezzatino. In una padella si mettono olio e cipolla, si fa soffriggere, si unisce poi la carne con sale, peperoncino e spezie varie a piacimento. Si aggiungono i pomodori e si lascia cucinare a fuoco lento». Ma certamente più di ogni dissertazione tecnica e rivisitazione letteraria, una più decisa sensibilizzazione nei confronti di queste carni può venire soprattutto da contributi attenti, in sintonia con i consumatori inclini al cibo di qualità e alla riscoperta delle buone preparazioni.

Dott. Aldo Focacci
Veterinario, Grosseto

Dott. Mauro Ferri
Veterinario, Modena

Nota
A pag. 134 una delle caratteristiche più tipiche delle nutrie sono i denti di colore arancione o rosso e dallo smalto resistentissimo.